News Release ＜販売中＞ HOTEL HANKYU INTERNATIONAL

報道機関各位
プレスリリース

2014 年 11 月 28 日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
ホテル阪急インターナショナル

高層階から望む夜景とともに、大切な人と特別なひとときを

≪ホテル阪急インターナショナル クリスマス≫

宿泊プラン＆限定ディナー

12 月 20 日(土)～25 日(木)販売

ホテル阪急インターナショナル(大阪市北区茶屋町 19-19　総支配人:江山 恭弘)では、12 月 20 日(土)～25 日(木)までクリスマス宿泊プランや限定ディナー、オリジナルカクテル、繊細な味を楽しめるクリスマスケーキなど、様々なクリスマス商品をお届けいたします。

レストラン「マルメゾン」店内

スーペリアツインルーム

鉄板焼「ちゃやまち」ペアディナー

5 つのレストランから選べるクリスマスディナーをお召し上がりいただいた後、26 階以上の客室で**夜景を見ながらゆっくりお過ごしいただける宿泊プラン**をご用意。フランスの邸宅を思わせる優雅な空間で格別なおもてなしをお届けする**メインレストランでの限定ディナー**、“ガーデンイルミネーション”を見ながらお楽しみいただける**「スペシャルビュッフェ」**などバラエティ豊かにご用意いたします。

また、スカイラウンジでは**「クリスマス オリジナルカクテル」**を、テイクアウトコーナーではショコラと生クリームの**2 種類のクリスマスケーキ**も取り揃えております。

ホテル館内もクリスマス装飾を施し、より華やかな空間に。
ご家族、ご友人や大切な方と特別なひとときをお過ごしください。

【ＨＰ】http://www.hankyu-hotel.com/hotel/hhinternational/rest/xmas_menu/index.html

この件についてのお問い合わせは
ホテル阪急インターナショナル広報担当：今屋(いまや) 優子(ゆうこ)・永冨(ながとみ) 健一(けんいち)
〒530-0013　大阪市北区茶屋町 19-19　　TEL:(06)6377-3608　　FAX(06)6377-5715
e-mail: y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com　　記載の写真データをご用意しております

詳細は 2 枚目以降をご覧ください。

クリスマス宿泊プラン

中世ヨーロッパの貴族邸をイメージした当ホテルは、客室は全室が 26 階以上に位置し、都心の夜景が目の前に広がります。ご宿泊と夜景が人気のメインレストラン「マルメゾン」でのフランス料理や鉄板焼「ちゃやまち」のクリスマスディナーをセットにした特別プランです。

客室から見渡す夜景

■プラン名　Christmas Celebration

■宿 泊 日　2014 年 12 月 20 日（土）～25 日（木）

■客室タイプ　スーペリアツイン（42 ㎡）
全米ホテルベッド シェア No.1「Serta」
サータ社製のホテルオリジナルベッド

■料理内容　下記よりお好きなレストランをお選びください

25 階 レストラン「マルメゾン」
1 名様 20,000 円相当のフランス料理コース

25 階 スカイラウンジ「ソラメンテ」
1 名様 10,000 円相当のカジュアルフレンチコース

2 階　鉄板焼「ちゃやまち」
1 名様 18,000 円相当の A4 ランク特選黒毛和牛コース

2 階　中国料理「春蘭門」
全 8 品のチャイニーズコース

1 階　ビュッフェ「ナイト＆デイ」
ディナーブッフェ＋フリードリンクをセットに

マルメゾン
コースイメージ
(20,000 円相当)

■料　　金　2 名 1 室利用で 1 泊 33,000 円～（サービス料・消費税込）

※お日にち 及び レストランにより料金が異なります。料金については、下記の表をご覧ください。

店舗名	マルメゾン	ちゃやまち	ソラメンテ	春蘭門	ナイト＆デイ
料理内容	フレンチ	鉄板焼	カジュアル フレンチ	中国料理	ビュッフェ
プラン料金	62,000 円～	58,000 円～	42,000 円～	38,000 円～	33,000 円～

【アップグレードのご優待料金】

出窓のビューバスが人気の「デラックスツイン」へのアップグレードは通常 10,000 円を 8,000 円でご優待

デラックスツインルーム「バスルーム」

■そ の 他
・オリジナルアメニティ(男性用・女性用)
・VOD(全 200 タイトル無料)、Wi-Fi 完備
・チェックイン／チェックアウト　14:00／12:00

■ご予約・お問い合わせ

電話：06-6377-2100（宿泊担当）
ＨＰ：http://www.hhi.co.jp

オリジナルアメニティ

クリスマス 限定ディナー

スペシャリティレストラン「マルメゾン」(25 階)

高層階から眺める都心の夜景に、フランスの邸宅を思わせる優雅な空間が特徴。格別のおもてなしとシェフが腕を振るう、至高のフレンチをご堪能ください。

マルメゾン店内

■商 品 名　　聖夜　－SEIYA－

■販売期間　　12 月 20 日（土）～25 日（木）

■営業時間　　17：00～21：00（L.O）【要予約】
※12 月 22 日以外は 2 部制
≪1 部≫ 17：00～・≪2 部≫ 20：00～

■販売価格　　１名様　30,000 円（サービス料・消費税込）

■メニュー
・百合根のピューレで包んだキャビアのクロケット
・ズワイ蟹とアボカドのガトー仕立て
　マスの卵とキャビアを詰めたプティシューを添えて
・リードヴォーと鴨のフォワグラのポワレ
・カナダ産オマール海老と帆立貝柱のソテー
　フィナンシェール風 冬トリュフのスライスサービス
・黒毛和牛フィレ肉のグリル
　じゃがいもとミモレットのグラタン添え
　または　蝦夷鹿のポワレ
　セロリラブのピューレと胡桃の香るシュペッツレ添え
・フリュイ・ルージュのフレジエ
　マカロンとショコラ・ブラン添え
・コーヒー、紅茶　または　アンフュジョン、小菓子

クリスマスコース「聖夜」

■ご予約・お問い合わせ　　06-6377-3648（マルメゾン直通）

鉄板焼「ちゃやまち」(2 階)

素材の旨みを引き出す鉄板焼は目の前で焼き上げる香りもごちそう。シェフが目の前で一品一品を焼き上げます。五感で愉しむ鉄板の醍醐味をご堪能ください。

ちゃやまち内 カウンター

■商 品 名　　クリスマス ペア・ディナーコース

■販売期間　　12 月 20 日（土）～25 日（木）

■営業時間　　17：00～21：00（L.O）【要予約】
※12 月 22 日以外は 2 部制・2 時間制
≪1 部≫ 17：00～・≪2 部≫ 19：30～

■販売価格　　2 名様　40,000 円（サービス料・消費税込）

■メニュー
・スペイン産生ハムの切り出し フルーツ添え
・和牛の炙り 大場ぽん酢ジュレ添え
・活車海老と帆立貝柱の鉄板焼
・A－4 ランク特選黒毛和牛
　フィレステーキ または ロースステーキ
・焼き野菜、海藻入りサラダ、ご飯・香の物・赤出し
・チョコレートケーキ フルーツ アイス盛り合わせ
・コーヒーまたは紅茶

ちゃやまち店内

■ご予約・お問い合わせ　　06-6377-3634（ちゃやまち直通）

クリスマス 限定ディナー

カクテルラウンジ「ソラメンテ」(25 階)

眼下に広がる大阪市内の夜景とピアノライブを楽しめるスカイダイニング。
都会の喧騒を忘れ、素敵な夜をお過ごしください。

■商 品 名　　ノエルディナー

■販売期間　　12 月 1 日（月）～25 日（木）

■営業時間　　17：00～21：00（L.O）【要予約】
※12 月 20 日、21 日、23 日、24 日、25 日は 2 部制
≪1 部≫ 17：00～・≪2 部≫ 19：30～ ※2 時間制

■販売価格　　10,000 円（サービス料・消費税込）

■メニュー
・ノルウェー産サーモンのミ・キュイ
　アンディーヴと林檎のサラダ仕立て キャビア添え
・平目のヴァプール オマール海老のルウェルと
　ホウレン草のソテー添え
・牛フィレ肉※とフォワグラのポワレ ロッシーニ風
　茸のフリカッセとポレンタのバトン仕立て
・木苺のフレジエ仕立て
　シュークル・フィレとピスタチオアイス添え
・プティパン
・コーヒー、紅茶 または ハーブティー
※牛肉の産地についてはスタッフにおたずねください。

■ご予約・お問い合わせ　　06-6377-3389（ソラメンテ直通）

ソラメンテ店内

ソラメンテから見える夜景

クリスマス スペシャルビュッフェ

バイキング＆カフェレストラン「ナイト＆デイ」(1 階)

オリジナルのフルコースを仕立てるような贅沢ビュッフェ。メインやオードブル、サラダ、スープデザートまで自分の好きなメニューが選べてお好みのコース料理のようにお召し上がりいただけます。

■販売期間　　12 月 20 日（土）～25 日（木）

■営業時間　　昼／1 部 11：00～、2 部 13：00～、3 部 15：00～
夜／1 部 17：00～、2 部 19：10～
【要予約／昼 90 分制・夜 100 分制】

■販売価格　　昼／1 部・2 部　3,800 円、3 部 3,200 円
夜／5,000 円（いずれも大人 1 名様料金。消費税込）

■メニュー
・サーロインステーキ※ 白菜のクリーム煮添え
・骨付きチキンのロースト メランジェサラダとともに
・フォワグラと牛フィレのステーキ※　ロッシーニ風（夜のみ）
・サーモンのミ・キュイ　香草風味のブールブラン（夜のみ）
・ブッシュ・ド・ノエル　など
※牛肉の産地についてはスタッフにおたずねください

■イベント　　生演奏！クリスマスライブ開催（夜のみ）

■ご予約・お問い合わせ　　06-6377-3618（ナイト＆デイ直通）

ガーデンのイルミネーション

ナイト&デイ ブッフェイメージ

クリスマス オリジナルカクテル

カクテルラウンジ「ソラメンテ」（25 階）

バーテンダーが“女性に飲んでもらいたい”と紡ぎだす一杯。ヨーグルト、ココナッツ、パイナップルが誘う甘美な世界。スパークリングワインを加え、大人の恋のほろ苦さを表現。
この時期ならではの澄んだ空気に、煌めく夜景も特別なひと時を演出。

セレクトネス

■商 品 名　　Selectness　－ セレクトネス －

■販売期間　　12 月 31 日（水）まで

■営業時間　　平　日／19：00～23：30（L.023：00）
土日祝／19：00～23：00（L.022：30）
※12 月 20 日～25 日は営業時間が異なります。

■販売価格　　1,800 円（サービス料・消費税込）

■ご予約・お問い合わせ　06-6377-3389（ソラメンテ直通）

クリスマスケーキ

テイクアウトコーナー（1 階）

ホテルメイドのクリスマスケーキにドイツでは欠かせない“シュトレン”もご用意。ホームパーティにぜひ。

①苺のノエル【限定 250 台】

■販売期間　　12 月 20 日（土）～25 日（木）

■販売価格　　3,240 円（消費税込）

■商品特徴　　パティシエが素材と技にこだわったケーキです。
しっとりとした口どけの 3 層のスポンジ生地と
苺の爽やかな酸味と優しい甘味をお楽しみください

苺のノエル・4 号（直径約 12 ㎝）

②シュトレン【限定 200 個】

■販売期間　　12 月 10 日（水）～25 日（木）

■販売価格　　2,160 円（消費税込）

■商品特徴　　ドイツのクリスマスシーズンに欠かせない発酵菓子。
口にいれるとほろほろとほどけ、バターの香りが
広がります。リキュールをたっぷり吸いこんだナッツと
フルーツから味わうたびに豊かな風味があふれ出します。
ドイツでは、熟成による味の変化を楽しみながら
少しずつ食べてクリスマス気分を盛り上げます。

シュトレン・約 18 ㎝

①～②はいずれも

■販売時間　13：00～21：00

■ご予約・お問い合わせ　　06-6377-3628（テイクアウトコーナー直通）

■ホテル阪急インターナショナルとは…

ホテルに滞在することを「旅の目的」にするお客様に向け 1992 年に開業した
ラグジュアリーホテル。イタリア･トスカーナ地方の貴族の邸宅をイメージし
オールスイート感覚の贅を尽くした客室とヨーロッパからの貴重な調度品が
優雅な空間を演出。メインテーマは “花”の潤いとやすらぎの心。